




**BIO-REACTIVATEUR DE LEVURES
A UTILISER LORS DE LA REHYDRATATION DES LEVURES SECHES ACTIVES
DESTINEES A L'ELABORATION DE VINS EFFERVESCENTS**

CARACTERISTIQUES


La réhydratation des levures sélectionnées proposées sous forme sèche active est une étape fondamentale pour la réussite du levurage, au-delà du respect des bonnes conditions de réactivation (température de l'eau : 37°C, durée de réhydratation : 15 à 30 minutes...).

En effet, lors du séchage, la déshydratation des levures provoque une contraction de leur volume intra-cellulaire entraînant une déstructuration de leur membrane plasmique. Or, cette dernière constitue pour la levure une barrière indispensable, qui la protège des agressions liées aux paramètres physico-chimiques du moût au cours de la fermentation alcoolique (pH bas, alcool élevé...).

Récemment, des travaux scientifiques ont montré l'intérêt des stérols apportés lors de la phase de réhydratation des levures sèches actives (LSA). Ces stérols, véritables micro-protectants, permettent en effet une meilleure restructuration de la membrane plasmique levurienne au cours de la réhydratation, ce qui confère à la levure une très forte capacité de résistance aux différents stress et par là-même améliore le déroulement de la fermentation alcoolique. (1 & 2)

Ainsi, pour optimiser la réactivation des levures sélectionnées sèches actives, et les protéger vis à vis des stress de la fermentation alcoolique, le service de Recherche et Développement de **Station Oenotechnique de Champagne / Martin Vialatte Oenologie** a mis au point , un bio-réactivateur de levures sélectionnées innovant, spécifique pour l'élaboration des vins effervescents (méthode traditionnelle, cuves closes, crémants).

PROPRIETES

, par sa formule 100% naturelle, apporte aux levures sélectionnées les éléments essentiels à leur protection avec:

- une teneur optimale en micro-protectants (stérols et acides gras poly-insaturés spécifiques) issus de la technologie NATSTEP™, développée et brevetée par Lallemand.



79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epemay cedex
Tél. : 00 33 (0)3 26 51 56 45 - Fax : 00 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenotechnic.com

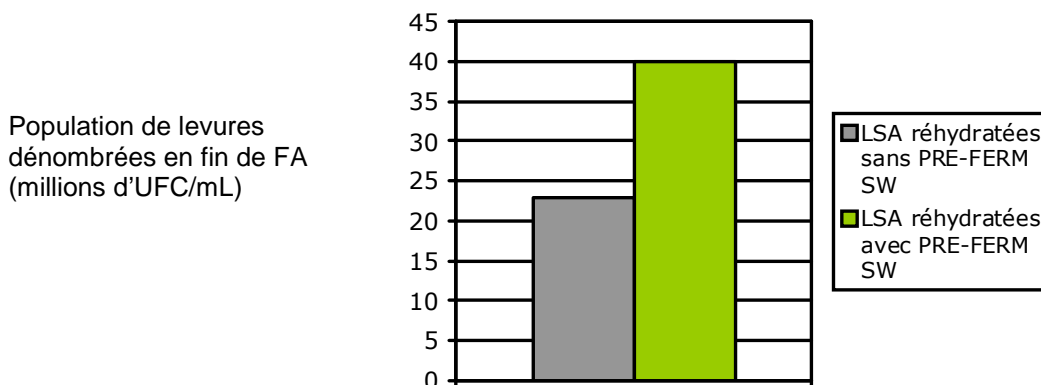
- une composition spéciale adaptée aux besoins de protection et de réactivation de la levure en réhydratation destinée à la prise de mousse.
- une facilité d'assimilation de ces composés par la levure au moment sa réhydratation.

Les nombreux tests effectués en laboratoire, et les divers essais réalisés en cave, en conditions réelles de vinifications, démontrent des propriétés remarquables de

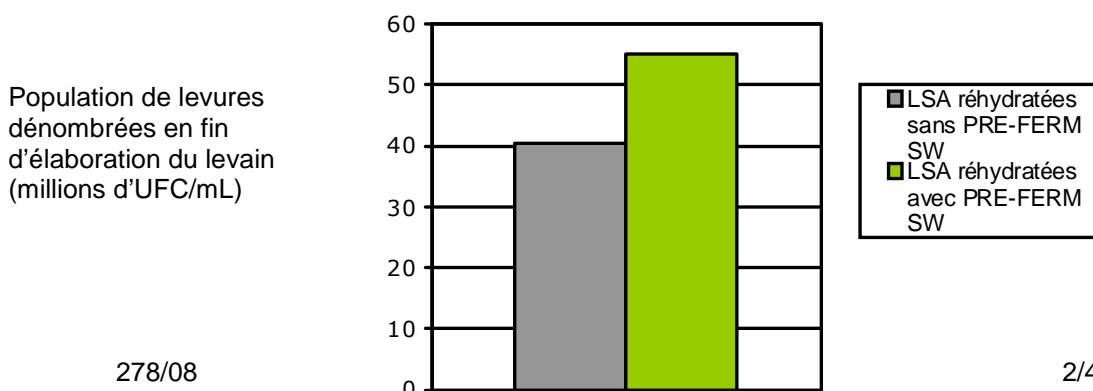
PRE-FERM^{SW} sur le comportement des levures sélectionnées et le déroulement des fermentations alcooliques avec :

- une meilleure reprise d'activité levurienne;
- une meilleure implantation et colonisation du milieu par les levures sélectionnées aux dépends des levures indigènes ;
- une meilleure viabilité et activité levurienne jusqu'au terme de la fermentation alcoolique, *cf. graphique n°1* ;
- une meilleure préparation des levures dans le cadre de l'élaboration des levains de tirage (meilleure viabilité en fin de deuxième multiplication), *cf. graphique n°2* ;
- une fermentation alcoolique plus rapide, et plus sûre ;
- une meilleure qualité organoleptique des vins obtenus (moindre production d'acidité volatile par la levure en conditions difficiles).

➤ Graphique n°1 : Viabilité de la population levurienne en fin de fermentation alcoolique.



Graphique n°2 : Viabilité de la population levurienne en fin de deuxième multiplication lors de l'élaboration d'un levain de tirage destiné à la prise de mousse d'un vin de base champenois (chardonnay 2005).



APPLICATIONS

PRE-FERM^{SW} est particulièrement recommandé en conditions difficiles de fermentations alcooliques liées à la qualité des moûts : forte clarification (turbidité < 100 NTU), maturité élevée (TAP > 13 % vol.), carence en nutriments indispensables.

PRE-FERM^{SW} est indispensable à la réhydratation des levures destinées à la préparation des pieds de cuve pour la reprise de fermentation ou pour la prise de mousse en méthode traditionnelle ou en cuve close

DOSES D'EMPLOI

- Pour la fermentation alcoolique :
Pour un levurage à 20 g/hL de levures sélectionnées, dose optimale de **PRE-FERM^{SW}** 30 g/hL
- Pour la préparation d'un pied de cuve :
 1. destiné à la reprise de fermentation :
dose de **PRE-FERM^{SW}**: 40 g/hL de pied de cuve total à préparer
 2. destiné à la prise de mousse (méthode traditionnelle ou cuve close) :
1 kg de **PRE-FERM^{SW}** par kilo de levures mises en œuvre pour la préparation du pied de cuve.

MODE D'EMPLOI

- Pour les fermentations alcooliques :

Pour un volume de moût à levurer, disperser **PRE-FERM^{SW}** dans 20 fois son poids d'eau à 35-40°C, solution qui servira ensuite à la réhydratation des levures sélectionnées. Ajouter ensuite la dose nécessaire de levures sèches actives. Suivre les préconisations de réhydratation habituelles indiquées sur le sachet de levures.

*Par exemple : pour 100 hL de moût à levurer, disperser 3 kg de **PRE-FERM^{SW}** dans un mélange de 30 litres d'eau à 35-40°C et de 30 litres de moût, puis réhydrater dans cette solution les 2kg de la levure sélectionnée choisie (dose de 20g/hL de moût à levurer). Après 20-30 minutes utiliser cette suspension pour levurer le moût.*

- Pour les pieds de cuve :

Pour un volume de pied de cuve à préparer calculé sur la base de 10% du volume total pour une reprise de fermentation et de 5% du volume pour une prise de mousse, disperser **PRE-FERM^{SW}** dans 20 fois son poids d'eau à 35-40°C, puis réhydrater les levures pendant 20 à 30 minutes avant de passer à la phase pied de cuve proprement dite (se rapprocher d'un œnologue de la Station Oenotechnique de Champagne pour l'écriture d'un plan de développement spécifique à vos volumes).

LEGISLATION

- Dose maximale légale : 45g/hL

CONDITIONNEMENT

- Présentation : poudre - Sac de 1 kg - Carton de 10 x 1 kg

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine : à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 25°C.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement
- Durée de conservation dans l'emballage fermé d'origine : 3 ans.

BIBLIOGRAPHIE

1. Luparia, V., Soubeyrand, V., Berges, T., Julien, A., and Salmon, J.M. (2004). Assimilation of grape phytosterols by *Saccharomyces cerevisiae* and their impact on enological fermentations. *Applied Microbiology and Biotechnology* 65, 25-32
2. Soubeyrand, V., Luparia, V., Williams, P., Doco, T., Vernhet, A., Ortiz-Julien, A., and Salmon, J.-M. (2005). Formation of micella containing solubilized sterols during rehydration of active dry yeasts improves their fermenting capacity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53, 8025-8032.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.